

MANUAL DE PRODUCCIONES COMPLEMENTARIAS

CICLO BÁSICO AGRARIO

VERSIÓN PRELIMINAR

DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN AGRARIA

PRESENTACIÓN

En el marco de la Educación Secundaria obligatoria, la modalidad Agraria es una de las alternativas de Educación Técnico Profesional.

Por Resolución N° 88/09 se aprobó el Diseño Curricular del Ciclo Básico Agrario, el mismo promueve la cultura del trabajo, la sustentabilidad social, ambiental y económica de las producciones, el agregado de valor a la materia prima, la producción de alimentos sanos y seguros, las formas asociativas, el empleo autogestivo, el desarrollo rural y el arraigo como valores de una verdadera “Ciudadanía Rural”.

Por Disposición N° 10/09 se aprobaron los entornos formativos para el Ciclo Básico Agrario: Huerta, Vivero, Forrajes, Apicultura, Cunicultura, Avicultura, Porcinos, Ovinos, Taller Rural y Mecánica agrícola. En cada uno de ellos se proponen modelos que representan las producciones familiares.

Corresponde ahora acompañar el trabajo de nuestras escuelas con los Manuales de Huerta, Vivero, Forrajes, Investigación del Medio I, Investigación del Medio II, Organización y Gestión del Trabajo y la Producción, Taller rural, Maquinaria Agrícola, Cunicultura, Apicultura, Avicultura, Ovinos y Porcinos.

Los mismos permiten orientar y facilitar las acciones de los docentes y alumnos para la construcción de aprendizajes significativos en los talleres y sus entornos formativos. Constituyen una propuesta de trabajo abierta para que, docentes y alumnos, interactúen con ella, jerarquizando, reordenando y secuenciando contenidos y actividades, de acuerdo a cada situación de enseñanza aprendizaje.

En el desarrollo de cada espacio curricular (materia, taller, seminario), podrán incorporarse: conceptos, estrategias, ideas, técnicas, procedimientos, actitudes, valores, destrezas motrices, competencias intelectuales y teorías, que los docentes consideren.

Cada manual en sí, posibilita también acciones de extensión al contexto socio productivo, pudiendo ser base de actividades de educación no formal en acciones de capacitación laboral y actualización técnica.

Este es un aporte de la Educación Agraria a la Educación Agraria misma. Rescata el trabajo anónimo de nuestros docentes a lo largo de la historia y lo pone en valor.

Desde aquellos viejos apuntes que cada uno se organizó para hacer posible el dictado de su materia, llegamos a la propuesta de estos manuales.

La actualización necesaria consistió en tareas de recopilación, compaginación, edición y elaboración de actividades que los recrea y los vuelve interactivos. Suponen una propuesta mínima de trabajo.

Como siempre, la creatividad, el ingenio y la experiencia de nuestros docentes, mejorarán la propuesta en la renovación de su compromiso ante la diversidad de escenarios que se nos plantea con cada grupo de alumnos.

La distribución gratuita de estos manuales a los alumnos de nuestras Escuelas y por extensión a sus familias, promueve derechos de **igualdad, inclusión, calidad educativa y justicia social** como elemento clave de las estrategias de desarrollo y crecimiento socioeconómico de la Provincia contemplados en las Leyes de Educación Nacional y Provincial.

BLOQUE II

PRODUCCIONES AVÍCOLAS COMPLEMENTARIAS

1- CRIANZA DE PAVOS:



El pavo doméstico, es un ave rústica de gran tamaño. Los animales adultos llegan a pesar más de 15 kg. Se caracteriza por presentar en la cabeza unas carnes verrugosas, llamadas *carúnculas*; la carnosidad que nace en la base del pico superior y cae hacia uno de los lados de la cara se conoce con el nombre de *moco*. Otra particularidad de los pavos machos, es que a la altura del pecho, presenta, un manojo de crines denominado *escobeta* o *cerda*, cuyo desarrollo está relacionado con la edad del animal.

RAZAS:

Las razas más comunes son:

MAMUTH BRONCEADO: Es de gran tamaño y carne sabrosa. Los animales adultos y bien alimentados pueden llegar a un peso de 20 kg. Se cría bien en nuestro país.



BLANCO HOLANDÉS: Su plumaje es enteramente blanco. Es de menor tamaño que el anterior, su carne es más delicada.



BORBÓN CANELA: Esta raza produce muy buena carne. No alcanza tanto desarrollo como el Mamuth, pero es más grande que el blanco holandés. La crianza no ofrece dificultades.



HÍBRIDO-INTA PERGAMINO: Se caracteriza por la fortaleza de sus músculos, como la ternura y buen sabor. Además de la rapidez para alcanzar el peso ideal para la faena.



SISTEMAS DE CRIANZA:

Hay tres sistemas básicos para la crianza del pavo.

- ✓ A campo.
- ✓ En galpones.
- ✓ En jaulas

Para iniciarse en la cría de pavos Híbridos hay que tener un lugar donde alojarlos. Este espacio tiene que ser construido para que el animal quede protegido de las inclemencias del tiempo. Un lugar alto para evitar que se inunde en caso de lluvias importantes.

Hay que tener presente que cuando los pavos son chicos hay que darles calor durante 5 ó 6 semanas. Después mantenerlos a temperatura ambiente.

REPRODUCCIÓN DEL PAVO:

No conviene acoplarlos antes del año y medio de edad. Los sexos se juntarán cuando la pava esté en celo, lo que se conoce porque se muestra dócil y se agacha como si quisiera esconderse.

En el caso de los pavos híbridos, debido al gran desarrollo corporal del macho, éste no puede realizar el apareamiento, por lo tanto se reproducen mediante inseminación artificial.

La incubación de los huevos de pava puede hacerse artificialmente o por vía natural; a veces se utilizan gallinas. Para la incubación natural se le prepara a la pava un nidal con 15 a 18 huevos, no muy lejos del mismo se colocarán los bebederos y comederos. Para la incubación artificial pueden utilizarse las máquinas corrientes adaptando las variantes de temperatura y humedad.

Los pavipollos nacen entre los 28 y 30 días de iniciada la incubación. El desarrollo de los pavitos no sufre ningún contratiempo hasta el momento en que comienza a aparecerles las carúnculas, a las seis semanas de edad; entonces pueden enfermar con facilidad e, incluso morir. Este período se conoce con el nombre de *crisis del rojo*.



ALIMENTACIÓN:

Las raciones para pavos se elaboran con los mismos ingredientes utilizados para elaborar dietas para pollos. La diferencia radica en que los requerimientos, en proteínas, vitaminas y demás nutrientes son sensiblemente superiores a los de los pollos.

Recuerda que...

Ningún alimento para pollos satisface las exigencias en proteínas y vitaminas, en la etapa inicial de los pavos.

Son numerosos los casos de pérdidas prácticamente totales, debidas a intoxicaciones, como consecuencia de utilizar alimentos para pollos que contenían coccidiostatos no aptos para pavos.

Otra alternativa es la elaboración del alimento balanceado, en la granja, ya que en la actualidad es relativamente sencillo, obtener los distintos insumos necesarios. Esta opción puede resultar atractiva cuando se cuenta con producción propia de cereales y soja. El principal inconveniente de esta propuesta es que resulta difícil peletear el alimento producido. Cuando se suministra en forma de harina, es mucho el desperdicio.

ENFERMEDADES DE LOS PAVOS:

Si bien los pavos, por su rusticidad, enferman menos que las gallinas pueden verse atacados por muchas de las enfermedades específicas: cólera, pullorosis, coccidiosis, diftero-viruela, etc. Pero la más común y quizás la más grave es la llamada *entero-hepatitis* o cabeza negra, que causa gran mortandad, especialmente en los pavitos.

¿Sabías que...

Las medidas de higiene y la profilaxis en general son los mejores métodos para prevenir y combatir cualquier tipo de enfermedad.

PLAN SANITARIO

Si bien no existe un programa standard de vacunación, ya que debe realizarse teniendo en cuenta las características de cada criadero, época del año, ubicación, etc. Se da a modo de ejemplo un plan sanitario para pavos de engorde y reproductores.

- Enfermedad de Newcastle.
- Diftero- viruela aviar.
- Enfermedad respiratoria crónica.
- Cólera aviar

Se sugiere tratamiento para:

- Helmintos
- Protozoarios.

2- CRIANZA DE PATOS:



¿POR QUÉ PATOS?

La popularidad de los patos está aumentando en muchas regiones del mundo. *Producen carne y huevos en forma eficaz*, requieren cuidados y refugio mínimo, obtienen buena parte de su alimento, semillas e insectos. Por muchas circunstancias es difícil encontrar un ave mejor para todo propósito que el pato.

DESCRIPCIÓN- COSTUMBRES:

El pato doméstico desciende del silvestre. Mientras las especies salvajes son ágiles, elegantes y buenas voladoras; las domésticas se caracterizan por ser pesadas, malas voladoras y poco activas. Los machos son más grandes que las hembras.

El cuerpo del pato es demasiado voluminoso en proporción a las patas cortas, cuyos dedos están unidos por una membrana, con lo que se transforman en excelentes auxiliares para la natación. La cabeza es achatada y termina en el pico, ancho, aplanado, y engrosado en la punta (la mandíbula inferior queda calzada en la superior).

El plumaje es abundante y está formado por tres clases de plumas: las fuertes, con cañón grueso, situadas en las alas y en la cola; las medianas que cubren todo el cuerpo y el plumón o plumazón que se distribuye por debajo de las anteriores. Los patos cambian las plumas dos veces por año, pero sólo una de las mudas es completa.

La glándula de secreción sebácea, ubicada por encima de la cola, alcanza gran desarrollo. Los patos utilizan esa secreción para impermeabilizar sus plumas.

RAZAS:

Al igual que en el caso de las gallinas, las razas se las prefiere por productoras de carne, de huevos o doble propósito.

PEKÍN: Es apreciada como productora de carne y huevos. Son aves rústicas, precoces en su desarrollo y fáciles de criar. Las hembras comienzan la postura

temprana llegando a poner más de 100 huevos por año. Los patitos al mes, pueden pesar casi 1 kg, duplican su peso a los dos meses y vuelven a duplicar a los cuatro. La carne es de muy buena calidad.



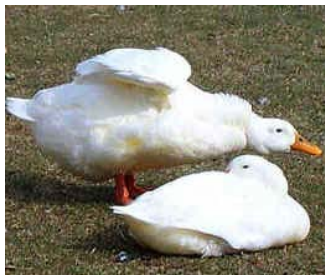
KAKI-CAMPBELL: Es una raza ponedora y mejor productora de carne.



INDIAN RUNNER: Es especialmente productora de huevos. Por la postura erguida que adopta se lo suele llamar “pato pingüino”.



CRIOLLO: De tamaño grande, muy rústico, de precoz desarrollo y plumaje enteramente blanco. La crianza es fácil y los animales engordan en poco tiempo. El pato adulto puede pesar 5kg.



REPRODUCCIÓN DEL PATO:

El pato está en condiciones de reproducirse desde los siete o nueve meses de vida, según la raza. Se ubica un macho cada cinco o seis hembras. Para lograr la reproducción hay que recurrir a la incubación artificial, ya que carece de instinto de atender la nidada.

En cuanto a la incubación es similar a la de la gallina. Se necesita sin embargo dar a la máquina mayor humedad y rociar los huevos cada dos o tres días con agua tibia. Se aconseja dar cinco volteos diarios a los huevos, excepto los últimos cuatro días en que se los dejará en reposo.

El período de incubación dura de 28 a 30 días. El nacimiento del patito, muchas veces tiene que ser ayudado por el avicultor, ya que la rotura de la cáscara del huevo suele ser dificultosa.

Inmediatamente después del nacimiento se hace la identificación del sexo (sexaje) porque conviene criar por separado a machos y a hembras.

ALIMENTACIÓN



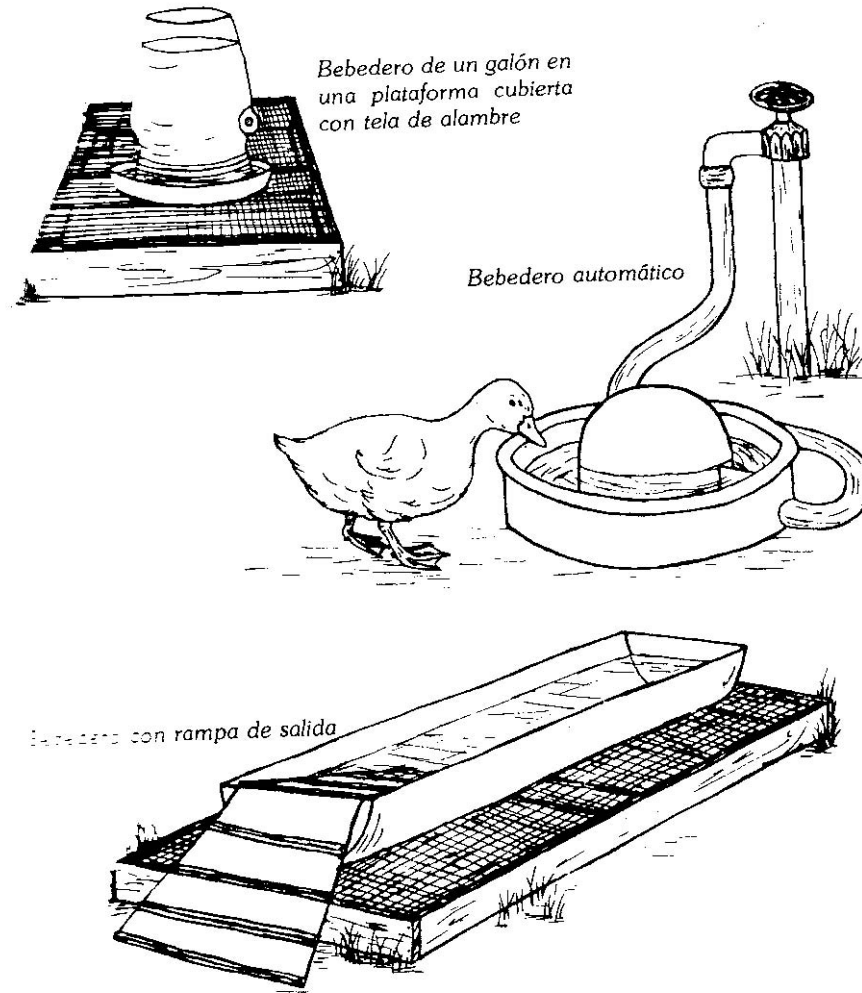
La rapidez con que los patitos crecen está en proporción directa con la **cantidad** y la **calidad** del alimento que consumen. Para su máximo crecimiento necesitan una dieta que les proporcione 20 a 22% de proteínas hasta las dos semanas de edad. Para estimular el crecimiento, debe permitirse a los patitos comer todo el alimento que quieran hasta esa edad. Luego se les puede limitar a dos o tres alimentos al día, durante cinco o diez minutos. Cuando los patitos de un mes salen a comer pasto, sólo se les da alimento una vez al día.

Los patitos se ahogan con las mezclas pulverizadas secas, es necesario humedecerlas con agua o leche hasta lograr una consistencia que se pueda comprimir entre los dedos. Debe prepararse cada vez que se alimente para evitar la descomposición del alimento.

AGUA PARA BEBER:

Los patitos deben contar con un constante aprovisionamiento de agua para beber. La profundidad del agua debe permitirles sumergir el pico y desprender las partículas del alimento que se atorán frecuentemente en su faringe o en su nariz, pero evitar que entren en el recipiente de agua y luego no puedan salir.

Colocar los bebederos sobre plataformas cubiertas con telas de alambre, ayudan a conservar el área de beber seca y en condiciones higiénicas. Los bebederos deben ser enjuagados diariamente y controlar que no se queden sin agua.



ENFERMEDADES DE LOS PATOS:

El pato es un animal resistente a las enfermedades. No obstante hay que estar atento a alguna manifestación de cólera, moquillo, difteria y diarreas. En todos los casos consultar con profesional. Seguir siempre los métodos de higiene y profilaxis.

3- CRIA DE GANSOS



La cría de estas aves se presenta como una novedosa actividad complementaria.

El ganso es un animal poco exigente que ofrece diferentes posibilidades productivas.

Para considerar la cría de gansos como una válida opción productiva, hay que saber que en un predio de una hectárea pueden pastar entre 25 y 50 aves. A este pastoreo se le debe añadir una suplementación alimentaria de una mezcla de granos.

El manejo alimentario es un aspecto clave. El pasto debe dársele cuando las aves ya han pasado varias semanas desde su nacimiento.



RAZAS:

Las razas más conocidas en la Argentina desde el punto de vista productivo son:

TOULOUSE: Fue criado en Francia, cerca de Toulouse, adaptándose muy bien a nuestro país. Es una raza muy buena productora de carne. Lleg a poner hasta 50 huevos. Resiste bajas temperaturas.



EMDEN: Tiene un bonito plumaje blanco y se desarrolla rápidamente. Lleg a pesar 11 kg.



Ambas razas coinciden en que tienen un lomo ancho y plano, con pecho profundo y redondeado y un cuerpo largo. Estas aves no presentan demasiado dimorfismo sexual. La hembra es un poco más chica, tiene el cuello más corto. Se diferencian además en la forma de graznar. El graznido del macho es fuerte y agudo mientras que el de la hembra es más débil y grave.

HABITAT RECOMENDABLE:

Es recomendable que el hábitat donde se los ubique incluya una laguna. Si bien no es imprescindible; en su vida en cautiverio, el agua favorece notablemente el apareamiento.

¿Sabías que...

Nadar propicia la fecundidad de los reproductores.



REPRODUCCIÓN:

Cuando llega el momento de la reproducción el macho se aparea con una o dos hembras. Los períodos de postura son primavera y otoño, en la época de mayor temperatura, la cantidad de huevos es mayor. *Una gansa pone un promedio de 1 huevo cada dos días con un total de entre 30 y 50 huevos por año.*

Cuando la gansa pone entre 12 y 15 huevos, se echa para incubar durante un lapso que oscila entre 28 y 31 días. El macho colabora en el cuidado de los huevos durante la incubación, quedando a cargo del nido cada vez que la hembra se aleja.

En estado natural, las gansas establecen sus nidos cerca del agua, ya que durante la incubación se mojan periódicamente y al volver al nido humedecen los huevos favoreciendo el proceso. Para la construcción de los nidos, utilizan sus propias plumas y conviene adicionarles suficiente cantidad de paja.

Los gansitos recién nacidos deben permanecer en un lugar cerrado, seco y con luz artificial. Se le da alimento balanceado de pollitos BB, la misma fórmula empleada en gallinas. A partir de la segunda o tercera semana de vida se le comienza a suministrar pasto de manera paulatina.



A las 8 semanas se les suprime el balanceado y la alimentación pasa a ser eminentemente vegetariana, con el consumo de pasto y solo entre 60 y 100 gr de granos diarios y por la noche.

Los animales pastan, dos veces por día, durante 10 ó 15 minutos, en una pradera de alfalfa, trébol y alguna gramínea, de no más de 10 cm de altura.

Luego se los hace ingresar al corral de alambre perimetral, piso de tierra, un laguito artificial y un refugio para resguardarse de las inclemencias del tiempo.

PRODUCTOS

El ganso puede considerarse de triple propósito:

- ✓ Engorde para carne.
- ✓ Elaboración de paté de foie gras con el hígado.
- ✓ Aprovechamiento de las plumas.



Cuando un ganso alcanza los 8 meses de edad ingresa al circuito del desplume. Para quitarle las plumas no es necesario sacrificarlo, se le traban las patas y se procede a sacar las plumas del pecho, dorso- lomo, y abdomen.

En el invierno, las plumas crecen más rápido, entonces se pueden sacar cada 40 ó 50 días. Se pueden hacer hasta cinco desplumes al año.

Se diferencian tres tipos de plumas:

- ❖ **Grande**, que no se usa.
- ❖ **Mediana**, se emplea para hacer almohadones, bolsas de dormir, acolchados.
- ❖ **Plumón**, pequeña, suave, flexible, se utiliza para camperas y abrigos.

La variedad duvet es el plumón que se utiliza para la fabricación de camperas y chalecos.



En el siguiente cuadro se representa una síntesis gráfica de la cría de gansos.

INCUBACION:

La gansa pone entre 30 y 50 huevos en período de postura.

Cuando puso entre 12 y 15 se echa para incubar durante un lapso entre 28 y 31 días.

Los tipos de gansos más conocidos en Argentina son:

Toulouse: Gris y de Francia.

Emden: Blanco y de Alemania. En general son más rústicos.

ALIMENTACION:

Recién nacido, se le da alimento balanceado de pollito BB. A partir de la tercera semana de vida, se le da pasto y entre 60 y 100 gramos de granos sólo por las noches.

El ganso es un animal de triple propósito ya que permite su engorde para carne, el cebado para la elaboración de paté de foie gras con el hígado y el aprovechamiento de sus plumas.

EL DESPLUME:

Cuando un ganso alcanza los 8 meses de edad ingresa al circuito del desplume, del cual no sale hasta que termina su ciclo productivo. Cabe aclarar que para quitarle las plumas, no es preciso sacrificar al animal, sino que se le traban las patas y luego se les arrancan las plumas del pecho (1), dorso-lomo (2), costados (3) y abdomen (4).

Se diferencian 3 tipos de plumas:

Penas: no se usa

Plumas: se emplea para hacer, almohadones, bolsas de dormir y acolchados.

Plumón (duvet): es utilizada para la fabricación de camperas y rompevientos.

A un ganso se le puede quitar entre 50 y 100 gramos de plumas en cada operación. Pero no más de 15 ó 20 gramos corresponde a duvet.

En el invierno, por el frío, las plumas crecen más rápido, entonces, cada 40 ó 50 días se pueden sacar. Promediando las temporadas de bajas y altas temperaturas, se pueden realizar entre 3 y 5 desplumes al año.

4- CRÍA DE CODORNIZ



Esta actividad puede generar buenos recursos económicos a quienes esten interesados en poner en marcha una microempresa avícola, en zonas rurales, con muy poco espacio y una pequeña inversión.

La codorniz es un ave precoz y prolífica, por ello su crianza representa una actividad atractiva.

Se ha observado que las hembras inician su actividad sexual antes que el macho. A los 35 días de nacidas comienza la puesta, para adquirir su plenitud a los 45-50 días. El peso de la codorniz adulta es de 135 a 195 gr.

¿Sabías que...?

La codorniz produce entre 300 a 400 huevos por año.

DONDE SE PUEDE INSTALAR EL PLANTEL

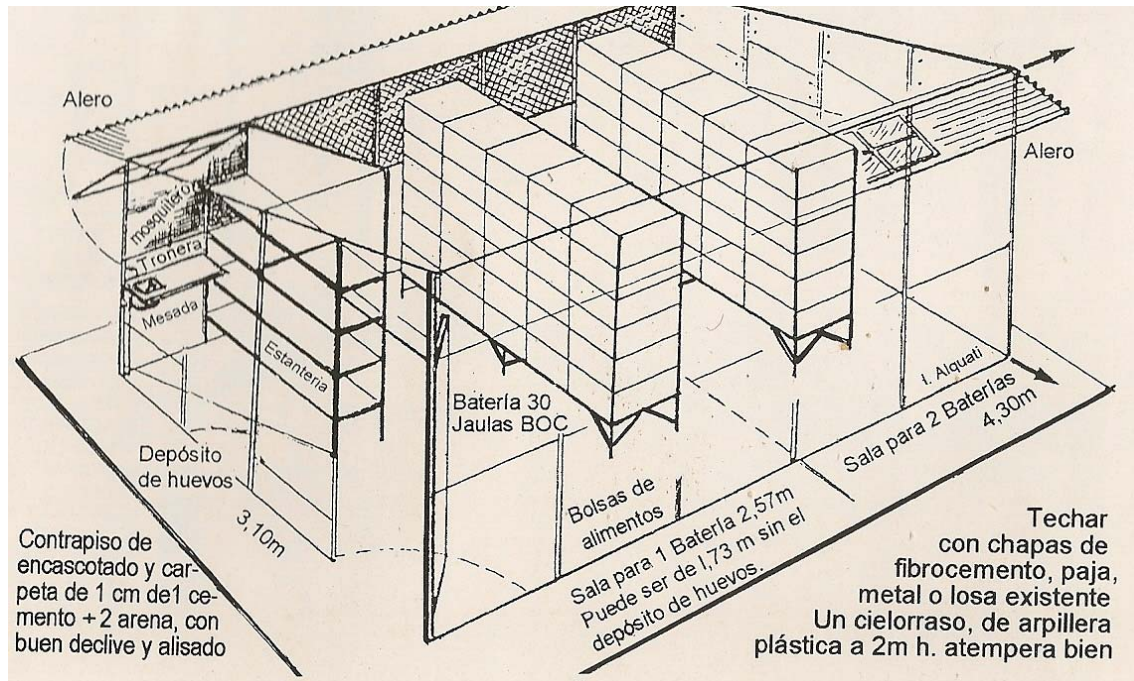
Se puede instalar en su domicilio, garage, gallinero o depósito, galpón, etc. Con puerta, ventana, ventiluz o abertura con cortina de nylon o plastillera, para dar buena luminosidad solar, no directa sobre las aves, ventilación en verano y una temperatura caldeada en invierno. No se necesita calefactor, por el calor mismo que generan las aves, excepto los lugares de clima frío.

La codorniz es el ave ideal criar de esta manera porque:

- No necesitan vacunas ni medicaciones.
- No cacarean y no molestan a los vecinos.

- El guano no da olor. Por ser pequeños se secan.
- Calientan el ambiente con el calor que ellas generan.

SALA PARA CODORNICES PONEDORAS



Las ponedoras no necesitan machos. Ponen huevos sin galladura por lo tanto no se autoincuban ni descomponen. Son aptos para el consumo hasta 30 días en verano y 45 en invierno.

La postura de la codorniz depende de la cantidad de proteínas que ingiere, por ello debe contener entre un 21 y 23% .

Al hablar de alimentación es necesario considerar que a ese porcentaje de proteínas, en una bolsa de 25 kg debe adicionarse, 5 kg de harina de soja o harina de carne o aserrín de carne, que les aumenta la postura y 500 gr de conchilla molida o carbonato de calcio o cáscaras de huevos molidas, para dar mayor dureza a la cáscara del huevo.

El consumo medio de una codorniz adulta, es de 23 gramos de alimento diario.

CARACTERÍSTICAS DEL HUEVO:

- ❖ Moteado con pintas cafés y moradas brillantes, con peso promedio de 10 a 12 gr.

- ❖ El período de incubación es de 15 a 18 días y puede ser de tipo artificial en incubadoras.
- ❖ Se recomienda, para obtener un buen comportamiento reproductivo, establecer una relación de 4 hembras por 1 macho.



SANIDAD

Normalmente, las codornices no requieren de un calendario de vacunación similar al de las gallinas, pero es necesario auxiliarlas, cuando salen de la incubación, con vitaminas múltiples en el agua, durante 24 hs.

PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CODORNIZ

- ❖ Su **carne** es muy apreciada por su textura suave y tierna. Su venta está en auge en casi todas las partes del mundo.
- ❖ Los **huevos** son requeridos por su bajo contenido en colesterol y alto índice proteico.
- ❖ Las **excretas** se pueden utilizar como alimento para rumiantes, fertilizante para floricultura, y como complemento alimenticio para patos.



5- CRÍA DE FAISANES

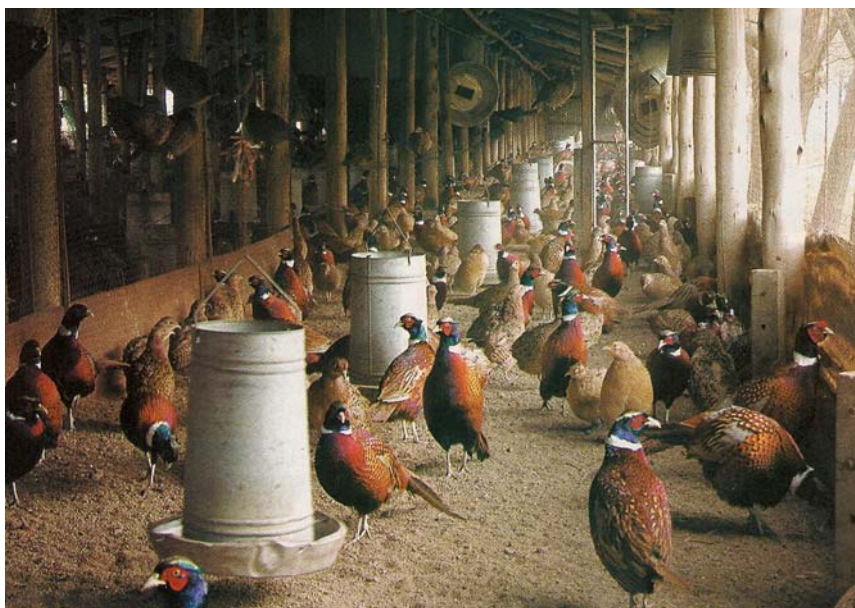


El “faisan de collar” es la variedad mas difundida en el país, por su buen desarrollo corporal, precocidad y rusticidad.

CARACTERÍSTICAS DEL FAISÁN

El macho tiene el cuerpo cubierto de plumas que varían del rojo al castaño, con manchas negras. El cuello posee plumas de color verde brillante y un anillo blanco que constituye su característica fundamental. La cabeza presenta un copete. El tórax es de color rojo fuerte. La cola con muchas tonalidades de verde. El pecho y la espalda con un vistoso rayado.

La hembra es más pequeña y presenta plumas de color marrón claro, con el centro marrón oscuro. Las patas de machos y hembras son de color gris.



Se recomienda criar un faisán por metro cuadrado para evitar que se ataquen.

INSTALACIONES:

Las jaulas o faisaneras pueden tener el piso de tierra o consolidado, con declive para facilitar el drenaje.

Deben ser construidas con paredes perimetrales de alambre tejido de 1 ½ pulgada, sostenidas sobre muros de mampostería de 40 cm de alto. Los techos pueden ser a dos aguas con chapas de cartón, fibrocemento o zinc. Deben colocarse cortinas laterales plásticas en las jaulas, para proteger a los animales de las inclemencias del tiempo.

Recuerda que...

Cada 5 animales debe instalarse 3 comederos y 3 bebederos

ALIMENTACIÓN:

Se basa en alimentos balanceados, utilizándose los mismos que se emplean para las gallinas en las distintas etapas:

- **Cría** (de 0 a 35 días).
- **Recría** (de 36 a 90 días).
- **Terminación** (de 91 a 150 días)

Comen a granel en una escala que va desde los 14 gr. por ave por día, al principio, hasta los 70 gr. ave por día cuando adquieren el tamaño adulto.

Además del alimento balanceado en forma de pellets, se le adiciona huevos duros picados, granos gruesos (trigo, sorgo, maíz), alfalfa (lo más verde posible), verduras (achicoria, acelga, lechuga) y frutas de estación.

REPRODUCCIÓN

La reproducción se realiza en jaulones, conviviendo un macho por cada cinco hembras. La hembra comienza su postura a los 12 meses y se mantienen activas durante ocho años. Pero el máximo de su rendimiento se manifiesta en el segundo, tercero y cuarto año.

La postura es estacional, de septiembre a enero, poniendo 1 huevo cada dos días, obteniéndose un promedio anual de 100 huevos por hembra.

El periodo de incubación es de 24 -25 días.

Esta ave tiene la particularidad de abandonar los nidos, por ello en los criaderos, se utilizan, las denominadas madres sustitutas, una gallina japonesa, cuyo huevo es parecido al de faisán lográndose buenos resultados. O también la máquina incubadora en los establecimientos más equipados.

Los faisanuchos, son los polluelos que, si bien son muy vivaces y en cuanto nacen tienden a volar, son muy delicados en los primeros 40 días, debiendo cuidarlos especialmente con la temperatura ambiental y la alimentación.

SANIDAD

El faisán es poco susceptible a las enfermedades de tipo infecciosas especialmente cuando se encuentran en condiciones óptimas.

En caso de necesidad se utilizan las mismas vacunas y antiparasitarios que en la gallina.

Es conveniente desparasitar una vez por mes.

La limpieza en comederos y bebederos debe ser permanente. Cuando llegan a la madurez sexual (aproximadamente a los 10 u 11 meses de edad) son comunes las heridas que se provocan por peleas territoriales y por el pisaje de los machos a las hembras.

PROPÓSITOS DE LA PRODUCCIÓN:

- **Carne:** es suave, de exquisito sabor, bajo colesterol, magra. Se vende por pieza y no por kilo. Pesa aproximadamente 1,6 Kg
- **Plumas:** las de mayor valor son las de la cola. Se obtiene de 5 a 6 plumas por año por ave. Sirven de adorno para la confección de ropa, tocados, espalderas, sombreros.
- **Ornamental:** debido a su belleza se los considera aves ornamentales para parques, zoológicos, residencias, hoteles.



RECETAS DE COCINA

PAVO CON MANZANAS Y CIRUELAS:

Ingredientes:

- 1 pavo
- 8 manzanas
- 100 gr. Ciruelas pasas
- Manteca
- 200 ml de vino seco
- Sal-pimienta.

Preparación:

Limpiar el pavo, untarlo con la manteca, colocarlo en una fuente para horno, rociarlo con el vino y dejarlo cocer 1 hora a horno moderado. Durante la cocción rociarlo varias veces con su jugo.

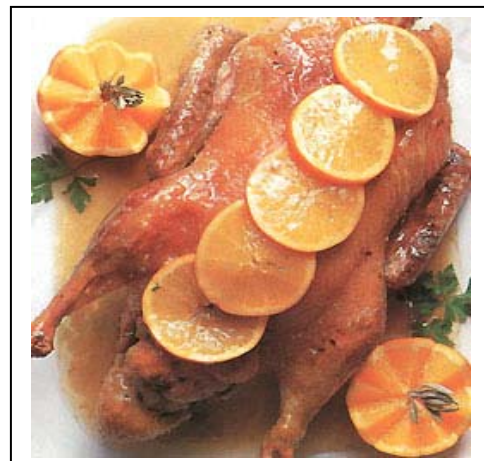
Pelar las manzanas, sacarles las semillas y colocarlas junto con las ciruelas, alrededor del pavo, 45 minutos antes de finalizar la cocción.



PATO A LA NARANJA

Ingredientes:

- 1 pato de 1,800kg.
- 5 naranjas.
- 1 copa de licor de naranja.
- 1 cucharada de vinagre.
- 1 cucharada de manteca.
- 1 vaso caldo de carne.
- 2 cucharadas de maicena.
- Sal-pimienta-



Preparación:

Se coloca el pato limpio, entero, en una fuente para horno, se unta con la manteca. Añadir el licor, el vinagre, el caldo de carne y el jugo de dos naranjas. Se pone a horno fuerte. Se rocía cada tanto tiempo, con esta salsa, hasta que esté cocido.

Una vez cocido se saca el jugo de cocción, se mezcla con la maicena, y se cocina en una ollita, hasta que espese. Se coloca en una salsera.

Se cortan el resto de las naranjas en rodajas.

Se acomoda el pato en una fuente para llevar a la mesa, se rocía con un poco de la salsa, se decora el plato con las rodajas de naranja. Se lleva la salsera para que cada comensal le agregue a gusto.

Este plato es tan sustancioso que la guarnición debe ser liviana: verduras cocidas al vapor o arroz blanco.

ESCABECHE DE GANSO

Ingredientes:

- 1 ganso, limpio trozado.
- 50 CC de aceite.
- 2 cebollas.
- 2 zanahorias.
- 1 atado de apio.
- 2 hojas de laurel
- 250 CC de vinagre de alcohol
- 250 CC de vino blanco,
- 250 CC de agua.
- Sal- pimienta en grano



Preparación:

- Calentar el aceite en una cacerola, sellar de todos lados las presas de ganso.
- Cortar las cebollas, las zanahorias y el apio en rodajas de 2 mm, y agregarlas a la cacerola.
- Rehogar unos minutos e incorporar las hojas de laurel, la pimienta, la sal.
- Agregar el vino, el vinagre y el agua.
- Cocinar durante 60 minutos o hasta que esté cocida la carne de ganso.
- Servir frío o caliente.

QUESO BRIE CON HUEVOS DE CODORNIZ

Ingredientes

- 4 pre-pizzetas.
- Aceitunas negras.
- Queso brie.
- 4 huevos de codorniz

Preparación

- Hornear las pizzetas hasta media cocción-
- Luego colocar el queso sobre las pizzetas.
- Romper y colocar 1 huevo sobre cada pizzeta.
- Salpimentar a gusto y terminar de hornear para que se funda el queso brie y se cocine el huevo.
- Colocar antes de servir una aceituna negra sobre cada una.



FAISÁN CON SALSA DE UVAS.

Ingredientes:

- 2 faisanes pequeños.
- 6 cebollitas.
- 1 vaso de cognac.
- 1 vaso de caldo de ave.
- Pimienta negra recién molida.
- ½ kg de uvas blancas.
- 250 gr de uvas pasas.
- Aceite de oliva.
- Sal



Preparación:

- Se trozan los faisanes y se sazonan con sal y pimienta.
- Se doran las cebollitas con el aceite, en una cacerola.
- Se colocan las presas de faisán hasta que doren.
- Luego se agrega lentamente el cognac y el caldo para que no salpique.
- Cocinar a fuego lento durante 30 minutos.
- Cuando el faisán esté tierno se saca de la olla y se coloca en una fuente.
- En el jugo que ha quedado se colocan las uvas y las pasas de uva y se deja cocinar durante 5 minutos.
- Se vierte esta salsa sobre las presas de faisán y se sirve.

ÑANDÚ A LA CAMPESINA

Ingredientes:

- 1 kg de carne de ñandú.
- 1 taza de harina.
- 4 cucharadas de aceite.
- 3 cebollas grandes.
- 3 cucharaditas de pimentón.
- Sal a gusto.

Preparación

- Cortar la carne en bifos finos, aplastar, salar y enharinar.
- Llevar sobre el fuego una cacerola con el aceite y cocinar las cebollas cortadas en rodajas finitas.
- Una vez que comienzan a dorar, bajar el fuego y colocar los bifos enharinados sobre la cebolla.
- Cocinar a fuego lento unos minutos.
- Disolver el pimentón en una taza con agua hirviendo y volcarlo sobre la preparación.
- Cocinar durante 25 minutos o hasta que la carne esté tierna.
- Servir con su salsita.



BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

AVES DE CORRAL. Área Producción animal 1 SEP Trillas. 2da. Edición 2006. México.

COMPAGNONI, L; PUTZOLU,G: Cría moderna de la lombrices y utilización rentable del humus; Editorial de VECCHI, 1998, España.

E.E.A. Pergamino; Cría , engorde y reproducción de Pavos híbridos. 1998.

FONTANILLAS, Juan Carlos, El caracol; Biología, Patología y Helicicultura. Ediciones Mundi-Prensa, 1989. España.

GALLO, Giuseppe. El caracol, cría y explotación. Ediciones Mundi-Prensa, 1998, 2da. Edición. España.

MEINICHE, Américo C, Las lombrices. Editorial hemisferio del sur, 1988.

REVISTA “El federal”. Artículos e infogramas.